

Rezeptidee der Woche



Zutaten

- ✓ 250 g Erdbeeren
- ✓ 1 TL Zucker
- ✓ 1 TL Erdbeerkonfitüre
- ✓ 1 TL abger. Zitronenschale
- ✓ 75 g weiße Schokolade
- ✓ 75 g Kokosmus „bioladen“
- ✓ 150 ml Sahne
- ✓ etwas frische Minze

Erdbeeren auf weißer Kokos-Schokocreme

Erdbeeren vorsichtig waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Mit Zucker, Konfitüre und Zitronenschale mischen und marinieren.

Kokosmus im Wasserbad erwärmen. Schokolade fein hacken. Zusammen mit dem flüssigen Kokosmus in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Auf Raumtemperatur abkühlen.

Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unter die Kokos-Schokomasse heben. Erdbeeren und Creme in Gläser schichten. Zum Schluss die Marinierflüssigkeit der Erdbeeren darüber träufeln. Mit einigen Minzblättchen und etwas abger. Zitronenschale dekoriert servieren.

